

团 体 标 准

T/CGCC 33.1—2019

预包装冷藏膳食 第1部分：不含生鲜类

Prepackaged refrigerated meals—Part 1: Free of fresh food

2019-07-03 发布

2019-07-05 实施



中国商业联合会 发布

前 言

T/CGCC 33—2019《预包装冷藏膳食》分为两个部分：

——第 1 部分：不含生鲜类；

——第 2 部分：含生鲜类。

本部分为 T/CGCC 33 —2019 的第 1 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分由三全食品股份有限公司提出。

本部分由中国商业联合会归口。

本部分起草单位：三全食品股份有限公司。

本部分主要起草人：陈希、张照勇、王斌、彭方琳、朱香杰。

预包装冷藏膳食 第1部分:不含生鲜类

1 范围

T/CGCC 33 的本部分规定了预包装冷藏膳食的术语和定义、技术要求、生产加工过程、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、销售等要求。

本部分适用于预包装冷藏膳食的生产、检验和销售。

本部分不适用于含生鲜原料的预包装冷藏膳食。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 - GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 - GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 - GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
 - GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 - GB 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽孢杆菌检验
 - GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
 - GB 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
 - GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局第75号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

不含生鲜类预包装冷藏膳食 the prepackaged refrigerated food excluding fresh raw

以粮食及其制品、畜禽肉及其制品、水产品及其制品、果蔬及其制品等为原料,并配以调味料等辅料,经调制加工、熟制或不熟制、在0℃~10℃条件下贮存、运输和销售,食用前需加热或简单加热的预包装食品。

3.2

快速冷却工艺 quick chilling process

膳食熟制后,在2h内使产品中心温度降到10℃以下的过程。

4 技术要求

4.1 原辅料

应符合相关标准的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有本产品固有的色泽
组织形态	具有本产品固有的形态
滋、气味	具有本产品固有的滋、气味,无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100 g)	0.25
^a 适用于以动物性食品或坚果类为主要原料的预包装冷藏膳食。	

4.4 微生物限量

应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠埃希氏菌	5	0	20	—	GB 4789.38 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1 000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	0/25 g	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌 ^c	5	1	100 MPN/g	1 000 MPN/g	GB 4789.7
蜡样芽孢杆菌 ^d	5	1	1 000	10 000	GB 4789.14
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 适用于产品中含肉制品或含乳类制品。 ^c 适用于加入水产品的产品。 ^d 适用于加入大米的产品。					

4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官

取适量样品置入白瓷盘中,在充足的自然光下目测色泽、组织形态/性状、嗅其气味、尝其滋味。

6.2 检验原则

产品的理化指标和食品安全指标应取混合样品进行检测。

6.3 理化指标

6.3.1 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

6.4 食品安全指标

按相关食品安全国家标准规定的方法测定。

6.5 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 出厂检验时,从同一批次产品中随机抽取,抽样数量满足出厂检验项目的需要。

7.2.2 型式检验时,从同一批次产品中随机抽取,抽样数量满足型式检验项目的需要。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前应逐批进行检验,检验合格后方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目:感官、净含量。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 每年至少进行两次型式检验,有下列情况之一者,亦应进行型式检验:

- a) 停产 6 个月以上后恢复生产时;
- b) 正式生产后,如工艺或原料产地有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 交收检验不合格时;
- d) 政府相关监管部门提出进行型式检验的要求时。

7.3.2.2 型式检验项目:本标准中第 4 章的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定与复检

7.4.1.1 全部符合第 7 章规定的项目,判为合格产品。

7.4.1.2 出厂检验项目有一项不符合本部分,可以从同批产品中加倍抽样复检,复检后仍不符合本部分的规定,判该批产品为不合格品。

7.4.2 型式检验判定与复检

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本部分的规定,判为合格品。

7.4.2.2 型式检验项目不超过两项不符合本部分(微生物除外),可以从同批产品中加倍抽样复验,复验后仍有一项不符合本部分的规定,判该批产品为不合格品。

7.4.2.3 微生物项目中有一项不符合本部分的规定,不应复检,判该批产品为不合格品。

8 标签

标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,并注明产品分类。

9 包装

包装材料和容器应符合 GB 4806.7 的规定,包装牢固。

10 运输

运输工具应清洁、卫生,不应与有毒、有害、有气味物品混装,运输厢内温度应控制在 0℃~10℃ 范围内。

11 贮存

成品应贮存在冷藏库中,应清洁、卫生,不应与有毒、有害、有气味的物品混存,温度应控制在 0℃~

10℃范围内。

12 销售

产品应在温度0℃~10℃范围内的冷藏柜陈列,冷藏柜应清洁、卫生。

中国商业联合会
团体标准
预包装食品 第1部分:不含生鲜类
T/CGCC 33.1—2019

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 12 千字
2019年8月第一版 2019年8月第一次印刷

*

书号: 155066·5-1167 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



T/CGCC 33.1—2019